最实用的居家小书

家居生活指南

陈晓丹◎编著

青苹果数据中心出品

VISIT…

LANZAROTE Caliente.com

目　录

去除衣服异味小窍门
缩水毛衣处理小窍门
衣领、衣袖机洗小窍门
西装起泡处理小窍门
清洗羊毛衫小窍门
去亮光小窍门
除絮状物小窍门
除毛球小窍门
除酒渍小窍门
使用氨水小窍门
除糖渍小窍门
除咖啡渍、茶渍小窍门
除番茄酱渍小窍门
除酱油渍小窍门
除果汁渍小窍门
除果酱渍小窍门
除油渍小窍门
除咖喱渍小窍门
除肉汁渍小窍门
除血渍小窍门
除牛奶渍小窍门
除呕吐渍小窍门
除圆珠笔油渍小窍门

除墨水渍小窍门
除化妆品渍小窍门
除油墨渍小窍门
除雨渍小窍门
除其他油渍小窍门
除衣物黄斑小窍门
清洗白球鞋小窍门
清洗裘皮小窍门
养护皮鞋小窍门
清洁床铺小窍门
清洁衣物毛发小窍门
首饰清洗小窍门
清洁菜板小窍门
清洁餐具缝隙小窍门
清洁咖啡壶小窍门
清洁油污小窍门
清洁铝锅小窍门
清洁玻璃器皿小窍门
清洗茶垢小窍门
清洁燃气灶具小窍门
清洗绞肉机小窍门
清洗微波炉小窍门
清洗集油盒小窍门
清洗抽油烟机小窍门
去厨房异味小窍门
去菜刀异味小窍门

清洗厨房瓷砖油污小窍门
清洗厨房瓷砖霉斑小窍门
清洗排气扇小窍门
巧除卫生间异味
清洗浴缸小窍门
清洗马桶小窍门
拖把消毒小窍门
水龙头巧除黑
清洗浴室镜子小窍门
清洗淋浴喷头小窍门
巧除水渍
清洗浴室瓷砖小窍门
利用冰箱空间小窍门
清洗不锈钢器具小窍门
清洁油烟机滤网小窍门
擦黑锅底小窍门
易拉罐使用小窍门
分辨塑料袋小窍门
曲别针揭胶带小窍门
提背后拉链小窍门
系鞋带小窍门
拖鞋底防滑小窍门
切菜不粘刀小窍门
酸奶不粘盖小窍门
冲奶粉不结块小窍门
倒袋装醋小窍门

穿缝衣针小窍门
揭膏药不疼小窍门
滴眼药水小窍门
老人轻松剪指甲小窍门
台灯增亮小窍门
修复皮包刮痕小窍门
解酒小窍门
小苏打使用小窍门
螃蟹壳使用小窍门
巧制酸奶面膜精华露
自制酸奶小窍门
家庭制果酱小窍门
自制耗油甜酱小窍门
煮蛋小窍门
自制鱼肉松小窍门
饭粥同锅做小窍门
徒手剥栗子小窍门
剥栗子皮小窍门
厨事小窍门
化冻肉小窍门
清洁毛绒玩具小窍门
保温热水袋小窍门
巧煮破皮鸡蛋
养护瓷器
食盐疗疾小窍门
去血污防掉色

去异味
甜食加盐更鲜美
解冻食物
杀菌消毒
巧除熨斗煳锈
银饰翻新
巧除指甲油
垫子巧防滑
“保鲜”遥控器
凉床单
煎饺子巧省油
巧洗瓶子
应急小漏斗
加钙饭
使油不变黑
浇花
巧做过滤网
巧补破毛衣
擦玻璃妙招
巧用吸尘器
做拖布撣子
存食物
食醋美容小窍门
食醋烹饪小窍门
清洗衣物
煮沙锅

处理肥皂头小窍门
去污小窍门
润滑小窍门
治疗小窍门
防霉气味
烹饪小窍门
做面点小窍门
啤酒饮料
清洁小窍门
剩啤酒多功能
治疗小窍门
导出误食的异物
误服强酸、强碱自救
使嗓子圆润清亮
加热治感冒
避免水味变劣
美容小窍门
做肥料
清洗小窍门
护发
治疗小窍门
吸湿小窍门
治疗伤痕
延长花期
干海味储存小窍门
酸奶、奶油储存小窍门

咸肉、咸鱼储存小窍门
葡萄酒储存小窍门
螃蟹储存小窍门
碳酸饮料储存小窍门
除白糖、红糖结块小窍门
去淡水鱼腥味小窍门
对虾清洗保鲜小窍门
挤虾仁小窍门
洗螃蟹小窍门
剥鸡蛋壳小窍门
剥蒜皮小窍门
剥西红柿小窍门
去鱿鱼皮小窍门
切面包不掉渣小窍门
切洋葱小窍门
削皮后苹果储存小窍门
洗葡萄小窍门
发海参小窍门
发鱼肚小窍门
发鱼翅小窍门
发鲍鱼小窍门
烹饪肉类小窍门
使肉嫩小窍门
烹制肉皮小窍门
炒腰花小窍门
烹饪羊肉菜肴小窍门

啤酒炒牛肉小窍门
炖骨头汤小窍门
煮肉防营养流失小窍门
烹饪糖醋排骨小窍门
烹饪肥猪肉小窍门
烹饪兔肉小窍门
烹饪蛋类菜肴小窍门
煮茶叶蛋小窍门
吃咸鸭蛋小窍门
清炖清蒸鸡小窍门
熏鸡小窍门
老鸡速烂小窍门
烹饪螃蟹小窍门
生姜除腥小窍门
吃生鱼片小窍门
豆腐炒不碎小窍门
炸馒头片小窍门
救夹生饭小窍门
炒青菜保持鲜绿小窍门
烹饪菇菌类菜肴小窍门

家居生活指南

陈晓丹　编著



＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝

青苹果数据中心

Green Apple Date Center

（www.egreenapple.com）

去除衣服异味小窍门

在外吃饭时，外套上很容易留下一股难闻的烟味和菜味，这时可以用电吹风去除衣服异味。吹时要用冷风档，不要对着一个地方长时间吹，以免把衣服吹坏，大概5～10分钟，衣服就没有怪气味了。

如果气味很重，可以适当延长吹风时间。

缩水毛衣处理小窍门

首先将铁丝折成宽度是自己肩宽的衣服架子，肩膀部位不用折直，可以有个弧度。然后量出上身的长度，比如是50厘米，做个标记点。接着按照标记点把铁丝弯过来。最后把铁丝框底部相交的部分用胶带粘好，尤其是裸露出来的铁丝的头一定要粘好，免得划坏毛衣。

把毛衣套到架子上，套好以后把毛衣拉平，接下来用蒸汽熨斗来熨毛衣，这样就能把缩水的毛衣恢复原来的大小了。

衣领、衣袖机洗小窍门

当衣领、衣袖很脏时，可以先将其用水浸湿，抹上洗衣粉稍加揉搓后再放入洗衣机里清洗。增强了去污能力，就能轻松机洗干净了。

西装起泡处理小窍门

西装穿久了胸口出现起泡很影响着装美观，可以用胶水与温水按1：1的比例混合，再买一个一次性注射器，用大号针头把胶水粘合剂均匀注射在起泡处，然后进行熨烫，就可以使西装重新笔挺起来。

清洗羊毛衫小窍门

羊毛纤维的显著特点是热可塑性比较高。在一定的湿度、温度下，毛线很容易改变形态，而冷却后又可保持不变形，所以，想使羊毛衫洗后不变形的正确的洗涤方法是：先将羊毛衫放在冷却的水中浸泡，挤去水分，放入含有洗涤剂的温水中轻轻漂洗。然后用清水洗净。并用干毛巾将羊毛衫中的水分挤干，使羊毛衫恢复原状，置阴凉通风处晾干即可。

去亮光小窍门

衣物由于相互摩擦，易出现亮光现象，尤其是绒线衣。用醋和水按1：1的比例调和，喷在衣服上，再用手揉一揉，即可除去亮光。

除絮状物小窍门

用湿润的海绵擦拭絮状物，就可以轻易除去衣物表面的杂物，衣服上粘的柳絮、洗不掉的纤维，都可以用这个小窍门解决问题。

除毛球小窍门

毛衣上容易起小毛球，除了一个一个的揪和买专门的除毛球器，还可以有更方便的小窍门。平时使用的刮胡刀和修眉刀刮小毛球，非常便利，尤其是在毛球不大时用电动剃须刀，同时可除尘。

除酒渍小窍门

分三种情况处理：

陈渍。肥皂、松节油、氨水按照10：2：1的比例制成混合液，擦拭污渍后洗净即可。

白衬衫。可用煮沸的奶液擦拭，用藕汁清洗的话效果会更好。

化纤织物。先用工业酒精浸泡，再用甘油擦拭，1小时后清洗干净即可。

使用氨水小窍门

书籍上长了霉斑，可用棉花棒蘸上氨水，轻轻擦拭霉斑。书面即可恢复清洁。

皮衣发硬时。将几滴氨水溶进热水中擦拭皮衣，可使发硬的部位变软。

抽烟的人，手指上常被染上黄色的烟迹，可在温水中，滴上少许浓氨水，把手指插入浸泡一会儿，烟迹便没有了。

用1：1兑成的氨水松节油的混合液可去除油漆污迹。

将少许氨水兑进一桶热水中，可以做成门窗清洗液，也可以用来去除地毯上的污垢。

热水兑氨水溶液还可以用来清洗金银器皿，效果显著。

在一桶水里加少量氨水和少许苏打，将法兰绒浸泡在桶里，稍稍揉搓，即可去除污渍，而且干后不会缩水。

衣物沾上油脂渍，可先用浓度不高的氨水溶液浸湿污渍，然后垫上白纸熨烫；若是缝纫机油的污渍，可先用氨水洗擦，然后用肥皂水洗涤。

除糖渍小窍门

巧克力糖渍。用松节油擦拭，再用清水清洗即可。

口香糖渍。把衣服放在冰箱里冷冻一下，用小刀刮去口香糖即可。

奶糖渍。把衣服浸泡在热水中，待糖溶化即可去除。

软糖渍。用鸡蛋清涂抹软糖渍，污渍松散后用肥皂清洗干净。

泡泡糖渍。用汽油或酒精擦洗污渍，再用清水清洗。

除咖啡渍、茶渍小窍门

如果是陈渍，在温水中加少量白醋揉搓衣物，直到洗净为止。

如果是刚洒上咖啡或茶水，立即脱下用热水搓洗就能洗干净。

先用甘油涂在污渍处，再撒上一些硼酸粉，然后浸入开水洗涤。

如果是羊毛混纺制品，用10%的甘油溶液洗涤，再用清水漂洗干净即可。

除番茄酱渍小窍门

先浸泡有污渍的部位，然后涂抹温甘油浸润30分钟。温甘油洗净后。再用肥皂清洗，就可以洗干净番茄酱了。

除酱油渍小窍门

将少量白糖涂抹到酱油渍上。然后用水清洗，可除去酱油迹。

衣物浸湿后，在沾有酱油渍的地方涂上苏打粉，10分钟后用清水洗净，即可除掉酱油迹。

将新鲜的莲藕汁涂在酱油渍处，10分钟后在水中清洗，也可除掉酱油渍。

除果汁渍小窍门

在洒上果汁的地方倒上一匙白醋，果汁的痕迹就会慢慢消失，然后用清水漂洗干净。

新染的果汁渍，可以用盐水浸泡，再用肥皂清洗干净。

羊毛织物染上果汁渍的话，可以用稀释的氨水擦洗。

合成纤维布被染后，用棉花蘸柠檬汁擦拭就可以很快清除。

除果酱渍小窍门

先将衣服浸湿，用洗发水清洗，再用肥皂或洗衣粉搓洗，如果用酒精的话。效果会更好。

除油渍小窍门

挤点牙膏，轻轻擦拭油渍处，再用清水搓洗即可干净。使用现在市面有售的专业“去油棒”或“去油剂”涂在污渍处，可立即去除。

先用洗涤剂滴在油渍上，再用清水搓洗，即可清洗干净。

除咖喱渍小窍门

普通衣物可以用肥皂或洗衣粉洗去咖喱渍。丝、毛织物上的咖喱渍，可用稀释后的醋酸来清洗；棉质衣物可用草酸液清洗。

除肉汁渍小窍门

衣服沾上肉汁，切忌用热水清洗。可将衣物先浸在冷盐水中，然后用洗衣粉清洗。对于重渍、陈渍，可先用含有少量氨水的冷盐水浸泡，再用洗衣剂清洗。

除血渍小窍门

刚染上的血渍可先用冷清水浸泡几分钟，然后用肥皂或酒精洗涤。如是陈渍可用柠檬汁加盐水除掉。也可用白萝卜揩擦。但切忌用热水洗。

除牛奶渍小窍门

衣物上新沾的牛奶渍，可用冷水洗。毛线织物上的污渍，可将其浸在比例为1：1的甘油水溶液中轻轻擦洗，当污渍化开时，再用温肥皂水洗涤。

除呕吐渍小窍门

先用汽油擦拭衣物上的呕吐渍，再用5%的稀氨水擦拭，然后用水漂洗干净。

用10%的氨水将衣物上的呕吐迹湿润，再用酒精和肥皂的混合液擦拭，然后用洗涤剂洗、清水过净。

丝、毛服装上的呕吐迹可用酒精与香皂的混合液进行擦洗，然后再用中性洗涤剂洗涤，洗不掉时再用5%的氨水溶液洗。

除圆珠笔油渍小窍门

普通衣物及棉质品。在污渍处下面放一块毛巾。用小刷子蘸上酒精顺着纹理，轻轻刷洗污渍，再把衣服泡在冷水中，抹上肥皂轻轻刷洗，这样反复两三次。就能基本除去圆珠笔油。如果洗后还留有少量残迹，可再用热肥皂水浸泡或煮沸除去。

如果毛料装沾上圆珠笔油。可先把污渍处放到按3：2调制的三氯乙烯和酒精的混合溶液中浸泡10分钟，然后用毛刷轻轻一刷，再用低温肥皂水或中性洗衣粉洗净即可。

除墨水渍小窍门

可用饭粒和洗涤剂调匀，涂在污渍部分搓擦，再用清水漂洗干净；也可用一份酒精、二份肥皂制的溶液反复涂擦，亦有良好效果。

除化妆品渍小窍门

不小心染上口红渍，可用汽油浸泡沾染的部位，再用清水冲洗。刚染上的口红渍可以用酒精擦拭后再清洗干净。

比较严重的香水渍，可以用甘油擦拭，再用热水清洗。

用棉签蘸洗甲水，即可清洗衣物上的指甲油渍。

染发水是最难清洗的顽渍之一，需要用甘油刷洗污渍，然后用清水洗去甘油，再用含量为10%的醋酸溶液浸润，晾干后即可清除。

除油墨渍小窍门

对于一般的油墨渍，可用汽油擦洗后，再用洗涤剂洗净。

比较难洗的油墨，可用10%的氨水溶液或10%的小苏打溶液擦洗，再用水洗净。

用等份的乙醚、松节油混合液泡，待衣物软后用汽油洗去。

用温药皂液浸泡几分钟，再用洗洁精搓拭，清水漂洗。

除雨渍小窍门

衣服上的雨渍对衣物有腐蚀性，所以被淋过的衣服要尽快清洗。白色衣物上的雨渍干了之后。会有难看的污痕，可用比例为1：1的食盐水擦拭污渍，再用清水洗净。

除其他油渍小窍门

衣服如果不慎沾上了油漆、喷漆污渍，可用清凉油去除。

刚沾上漆渍的衣服，涂上少许清凉油，用棉签轻轻擦拭，漆渍便可消除。对衣服上的旧漆渍也可用上述方法清除。因为涂过清凉油后，漆皮就会自行起皱，可以轻松剥下。

除衣物黄斑小窍门

衣服穿久了，领口常有一些汗渍，洗时又不易洗掉，特别是白衬衫或衬衣，腋下领口非常容易变黄。洗衣前，先把精盐撒在领口上，用手轻轻揉搓。然后再用清水漂洗，汗渍就会被洗掉了。

出汗穿过的衣物不能用热水清洗。否则汗渍会凝固在衣物上。

清洗白球鞋小窍门

用肥皂或洗衣粉将鞋子洗刷干净。把洗好的球鞋浸泡在啤酒中3分钟。将球鞋拿到阳台放在阴凉处，并且在鞋面上用卫生纸盖上晾干即可。洗好的白球鞋一定不要在阳光下曝晒而是要放置在阴凉处。

清洗裘皮小窍门

裘皮的主要成分为蛋白质，当超过一定的温度和湿度时，便会发霉或虫蛀，因此收藏前须加以清理。

先将裘皮放在比较柔和的阳光下吹晒，拍去尘埃，然后用酒精喷洒一遍，再用冷水把面粉调成厚浆。顺着毛皮面擦刷。最后用手轻轻搓擦，使污渍粘在面粉粒上。搓完后将粉粒抖去，用衣架挂起，边晾晒边用藤拍轻拍衣里和毛面，弹去粉末。

养护皮鞋小窍门

首先用湿抹布为皮鞋除尘，使皮鞋表面略有潮湿。然后把鞋刷套在旧丝袜里，挤上少量鞋油，并在鞋油上加一两滴白醋。这样就可以开始按照正常步骤处理皮鞋了，加了白醋的鞋油可以使皮鞋更加光亮。

清洁床铺小窍门

床铺上经常落有浮灰，清扫的话，反而使灰尘四处飞扬。可将干燥的旧腈纶衣物在床上迅速摩擦。以产生静电。这样浮尘就全都被吸走了。旧腈纶衣物可洗净后晾干反复使用。

清洁衣物毛发小窍门

把7、8条橡皮筋套在保鲜膜的滚轴上，在地毯下摩擦，就可以将家中散落的毛发粘黏在橡皮筋上。家中若有小动物，这个方法也能轻松将小动物较短的毛发粘黏起来，最后橡皮筋用清水清洗即可。

首饰清洗小窍门

珍珠。放在豆腐水里浸泡几个小时，取出后即可恢复光洁明亮。

镀金首饰。用绒布蘸鸡蛋清擦拭首饰，即可恢复原有的光泽。

玉石翡翠。防止玉石磨损，可在表层涂上一层液体蜡，然后用布磨光。清洗的时候，用软毛刷在温肥皂水里刷洗，再用清水冲净。

宝石。用棉签蘸甘油擦洗宝石和镶嵌宝石的框架，然后用绒布擦亮宝石。

水晶。将水晶放在盐水中浸泡一整天，然后用清水洗净即可。

钻石。沾染上污垢的话，可用白醋洗净。严重的污垢还需找专业首饰清洗店清洗。

珊瑚。珊瑚可以用肥皂水清洗，清洗后擦上植物油增加其光泽。

清洁菜板小窍门

菜板用完之后，先用刀刮净上面的残留物，再用水冲洗，这样处理过的菜板可以选择很多方法清洗：

用热水烫菜板消毒，然后晒干。

泡在家用消毒液中。15钟后捞出用清水反复冲洗后晒干。

用盐涂抹菜板，放置一夜后，能起到消毒作用。

直接放在阳光下晒2个小时。用紫外线可以彻底消灭细菌。

清洁餐具缝隙小窍门

用洗碗布或者海绵都很难清洗到餐具的缝隙，这个时候只需要用牙签裹上面巾纸，涂上一些洗涤剂，就可以轻松去除缝隙中的污垢。

清洁咖啡壶小窍门

可以用苏打粉去除咖啡壶里的黑垢。

具体做法：将咖啡壶装满水。然后加1小匙苏打粉，加热10分钟左右，即可去除黑垢。

清洁油污小窍门

蔬菜具有很强大的吸附油污能力，所以每次做菜时剩下的菜叶残根都可以用来清洁有油污的餐具，清洁后用热水冲洗掉油污即可。

清洗油锅时。可以先加热油锅。待油锅冒烟后加一把盐，然后关火，立刻用纸擦拭，可令油锅光洁如新。

清洁铝锅小窍门

将去污粉加水调制成糊状，然后用布蘸去污粉在锅面擦拭，即可使铝锅恢复原貌。如果铝锅用久变黑，可以在锅内加2勺水和醋，煮15钟左右，即可还原。

清洁玻璃器皿小窍门

玻璃器皿上的花纹和边口污垢很难清洗，可用先将玻璃器皿浸泡一下，使污垢软化，然后用牙刷轻轻刷洗，即可去除污渍。

清洗茶垢小窍门

用干燥的布蘸上盐或者碱擦拭有茶垢的茶具。然后用肥皂水清洗干净即可去除茶垢。如果茶垢比较严重，可以用市面有售的“安全漂白水”清洗茶具，茶具可迅速洗净。

清洁燃气灶具小窍门

一般油污可用市面上有售的油污清洗剂喷洒，然后清洗即可。要想保养好燃气灶具，应在其使用后。立刻擦干净上面的油污，为以后清洗节省时间和力气。

如果瓷砖炉熏上黑灰，可以用柠檬擦拭，然后干布擦净即可。

清洗绞肉机小窍门

手摇绞肉机里的肉末最难清洗，而且肉经常浪费在里面。

每次绞肉后，再放1个馒头进去绞，这样绞出来的馒头蘸上了肉的油脂以及肉末，不仅绞肉机干净了，绞出来的馒头末还可以用来炸丸子，真是一举两得。

清洗微波炉小窍门

微波炉空间小，清洗很不方便。其实可以充分使用微波炉的功能来进行清洗。

放一大盘水在微波炉里加热，直到炉内充满水蒸气，然后带好手套，注意不要烫伤，趁热用抹布擦净微波炉即可清洗干净。

清洗集油盒小窍门

这里教大家如何更省力的清洁抽油烟机的集油盒。

可以在集油盒里放一块保鲜膜，等到集油盒接满，小心的撕下盛满油的保鲜膜，再换上新的保鲜膜，这样就不用费力清洗集油盒了。

清洗抽油烟机小窍门

用专用的油污清洗剂喷洒在风扇及内壁上，然后开动抽油烟机，使风扇和内壁的油污吸上去，更方便清洗。其他附件可以泡在稀释的清洗剂里，擦干油污后用清水洗净。

抽油烟机的外层都可以用保鲜膜覆盖起来，包括上面的按键，为下次清洗带来很大的方便。

去厨房异味小窍门

在厨房摆放气味芳香的水果皮，可以收集在1个小盒里，随时更换新鲜水果皮。

食醋加热后熏一下厨房。异味可消除。

尽量多通风，让阳光照射在厨房里，紫外线可以清除细菌，减少异味。

去菜刀异味小窍门

用醋擦可去鱼腥味。
用生姜擦可去腥腻味。
用残茶擦可去蒜味。
用盐擦可去铁锈味。

清洗厨房瓷砖油污小窍门

厨房瓷砖上的黄色油斑时间久了很难清洗，尤其是靠近灶台部分，如果不经常清洗就会形成顽渍。

把清洗剂稍微稀释一下，然后喷在纸巾上盖住瓷砖。15分钟后再进行擦拭的工作，可以事半功倍。

清洗厨房瓷砖霉斑小窍门

厨房环境潮湿，因此厨房瓷砖中间的缝隙上经常会长满了霉斑。用旧牙刷蘸上酒精刷洗霉斑，即可使缝隙恢复原来的样子。在酒精中加一点肥皂水，效果会更好。

清洗排气扇小窍门

清洗前先拔下电源插头，将外壳卸下，用清洗剂来擦洗。如果外壳不是很脏，可用微湿的抹布擦拭扇叶，但不要把扇叶弄湿。如排气扇被油烟熏得严重，可以用抹布蘸上食醋擦拭。

巧除卫生间异味

如厕后，可以划根火柴，让其充分燃尽后丢入马桶，有效去除厕所内的臭气。

点燃晒干的残茶熏卫生间，可去除异味。

风油精打开放置在卫生间的角落里，可长期去除异味。

断电后，将香水抹在厕所电灯上，等香水挥发后，打开电灯仍可闻到香气。

在厕所内放1小杯香醋，时常更换，可去异味。

清洗浴缸小窍门

一定选用质地温和的清洗剂清洗浴缸，因为去污粉等含有的去垢成分会影响台面的光泽和使用寿命。因此，选用洗衣服或蔬菜用的清洗剂是最好的，选用的工具最好也是柔软的海绵。

清洗马桶小窍门

用纱布或者旧丝袜做一个小口袋。将用剩的香皂头装在里面放进马桶的水箱里。香皂在水箱里慢慢溶解，就可制造出简易的香皂水。用这样的香皂水冲洗马桶。为以后的清洁节省了大量时间和力气，真是又简单又实用。

拖把消毒小窍门

除了晾晒和用消毒水消毒，还有一个一举两得的方法可以为拖把消毒。

低浓度的高锰酸钾和漂白粉洒在地上，然后用拖布拖地，这样既能杀死地面细菌。也可以清洁拖布。

水龙头巧除黑

水龙头用久会被氧化，失去往日光泽。

可用干布蘸面粉反复擦拭水龙头，或用湿布擦一次再换用干布，水龙头就可以逐渐恢复光亮，而且不损坏金属表面。

清洗浴室镜子小窍门

在洗澡时，浴室的镜子就会模糊不清。产生很多水汽。如果在镜子上事先涂好一层肥皂，即可防止这一现象，而且在清洗镜子时，也会更省力。

清洗淋浴喷头小窍门

将脏的淋浴喷头拆下，放在食醋液中浸泡2小时，取出后，水垢已经被食醋软化。用牙刷轻轻刷洗干净即可。如果遇到喷头堵塞。用粗针清理喷头里的阻塞物，即可让喷头恢复正常。

巧除水渍

牛仔布可以轻松搞定厨房水渍。

用牛仔布蘸上清洗剂擦洗有水垢的地方，因为牛仔布的纹理比较粗，而且纤维比较紧密。所以牛仔布比抹布更管用。

清洗浴室瓷砖小窍门

可用漂白粉或者氨水来清洗瓷砖。可以让瓷砖更加亮白。注意的是，一定要清洗干净上面的化学残留物，而且水迹一定要擦干，以免留下难看的斑点。

利用冰箱空间小窍门

首先需要装饮料或者油的塑料桶1个，把塑料桶底剪掉，然后剪成几个3厘米高的环，这样就成了塑料圈。将塑料圈的边缘修剪一下，或者包上透明胶带，以免划伤手。

想要冷藏菜的时候，用保鲜膜包好。然后把塑料圈放在盘子上面，再把另一个盘子放在塑料圈上，这样盘子就可以摞起来。节省了冰箱的空间。

清洗不锈钢器具小窍门

胡萝卜头经常是被扔掉的部分，不过其中含有的天然胡萝卜酸可以帮助人们清洗不锈钢器具，大家不妨试试。

胡萝卜头大概切2～3厘米的厚度，然后用筷子插上放在火上烤至变软。然后等胡萝卜头凉一点后用来擦拭不锈钢器具，再用清水洗一遍，油污被清洁得干干净净。

清洁油烟机滤网小窍门

准备废油1小碗、卫生纸1卷以及洗洁精1瓶。

现在可以开始清洗油烟机过滤网了，首先把过滤网放在报纸上，用卫生纸蘸着废油均匀地涂抹在过滤网上，油污过多的地方可以适当多涂一些。放置1个小时左右，这时废油已经充分渗透过滤网的油污，只要用卫生纸轻轻一擦，油污就随之掉落下来。等油污都擦净了再用点洗洁精清洗就可以了。

擦黑锅底小窍门

蚊香在夏天使用非常频繁。于是有很多蚊香灰需要清理。其实香灰也有它的用途，这里就介绍用香灰擦黑锅底的小窍门。

将香灰撒在锅底上，然后用普通的洗碗海绵蘸上水擦拭，香灰中的草酸钙与锅底的碳粉发生化学反应，黑污垢很容易就能擦干净，再用水冲洗一下即可见到光亮的锅底。

易拉罐使用小窍门

现在的城市里已经很少听到“磨剪子嘞，戗菜刀”的吆喝声了，传统手艺的淹没随之带来的是生活不方便。家里的菜刀变钝还可以用器具打磨，那剪刀变钝的话该怎么办呢？

易拉罐就是帮忙的法宝。只要用要磨的剪刀剪易拉罐就可以了，多剪几下，让易拉罐的铝末填满剪刀表面细小的凹槽，这样就达到使剪刀锋利的效果了。

分辨塑料袋小窍门

经常用塑料袋来装食物，但是有一些有毒或合成塑料袋是不能直接装食物的。

带颜色的塑料袋不能装食物，因为都是合成或者添加颜料的。

揉搓起来声音发闷的塑料袋是有毒的。

摸起来有小颗粒的塑料袋是有害的。

放在水盆里会沉底的塑料袋是有害的。

曲别针揭胶带小窍门

把曲别针拉直，然后根据胶带边的宽度弯成一个小卡子，卡在胶带上。将胶带的头找到搭在卡子上，想用胶带的时候，找到卡子就可以了。

提背后拉链小窍门

如果不是天赋异禀的人，很难自己将背上的拉链轻松拉上，一般人都需要费很大力气或者借他人之手，非常不方便。如果自己做一个辅助工具，会轻松很多。先用绳子系在曲别针上，长度要比拉链本身长，然后用曲别针勾在衣服的拉链上，用手拉着绳子就可以提上拉链了。

系鞋带小窍门

在系鞋带的时候，在鞋带两端穿上有一定重量的漂亮小珠子，然后按平常的方法打一个绳结，这样鞋子无论怎么运动，鞋带都不会松开了。而且使用小珠子既别致又美观。

拖鞋底防滑小窍门

穿拖鞋走在潮湿的瓷砖地面时，很容易打滑，老年人更应该注意这一点。用电工胶布贴在拖鞋的前端和鞋跟，就可以有效的防止打滑，制作手工不费力。是非常实用的小窍门。

切菜不粘刀小窍门

在切菜过程中总是要清除粘在刀上的食物。

首先将一根牙签放在距离刀刃大约1.5～2厘米的位置上，用透明胶带牢牢固定住牙签的位置，这样就可以保证切菜的时候不粘刀了。

酸奶不粘盖小窍门

酸奶经过一定时间的放置，上面会形成一层“奶皮”粘在盖子上，用吸管是吸不到的，扔掉又太可惜。但是经过处理的酸奶就可以减少这种情况，首先将买回来的酸奶放在冰箱冷冻室里冰冻50分钟，然后将酸奶取出放进冷藏室保存就可以了。这样处理后的酸奶，盖子上不会粘到“奶皮”，可以用吸管轻松吸光全部的酸奶。

冲奶粉不结块小窍门

奶粉结块是冲奶粉过程中很难避免的，因为大多数人总是掌握不好用水的温度，一旦过热就会导致奶粉结块。除了奶粉，还有芝麻糊、油茶面等很多需要热水冲泡的食物都会结块，遇到这个情况，只要一点白糖就可以解决。按6：1的比例放入奶粉和白糖，一定要在放热水前将奶粉和白糖搅均，然后再冲泡，就可以充分的溶解奶粉，也不会发生结块的现象了。

倒袋装醋小窍门

首先将袋装醋放进一个杯子里，当然杯子的大小以能装下一袋醋为宜。注意袋口要平整，然后用剪子剪开袋口，口的直径在1厘米左右为好。然后端起杯子慢慢把醋倒进瓶子里。为了让醋倒得更干净，当流出醋的速度变慢了，可以用剪刀在袋子的另一个角上剪一个口，保证袋里的压力，这样醋就又能顺畅的流出了。

用这种方法可以干净的倒出袋装液体，所以同样适用于袋装牛奶、酱油、白酒等。

穿缝衣针小窍门

每次都聚精会神的穿针是不是很辛苦？如果使用小窍门的话，就可以轻松穿针引线，节省时间也不耗费眼力了。

准备一点米粒，用手指捻成糊状，然后用米粒糊揉搓线头，使线头变硬。经过米糊加工的线头就可以轻松穿过针眼了。

揭膏药不疼小窍门

使用膏药很方便，但是揭下来可就不方便了，尤其是贴在体毛较多的部位，连毛发也一起揭了下来。想要轻松揭膏药很简单，只要准备一瓶润肤油（凡士林）就可以了。挤一点润肤油涂在膏药表面。揉搓化开使润肤油充分的渗透进膏药的透气孔下，可以减轻黏性。5分钟后。就可以揭膏药了，由于润肤油的作用，减轻了疼痛。

滴眼药水小窍门

滴眼药水的时候，只要张大嘴巴发“啊”的音，眼睛就不会眨动得太厉害，眼药水可以更轻松的滴进眼睛，也不容易外流了这个窍门还适用于涂睫毛膏以及眼线的时候不眨眼睛的话，可以化出更漂亮的妆。

老人轻松剪指甲小窍门

很多老年人都为剪手指甲和脚趾甲困扰用放大镜的话，一只手拿放大镜一只手拿指甲钳怎么剪指甲呢？

可以用饮料瓶做一个小支架，支撑住放大镜。首先将饮料瓶捏扁。然后剪一个小孔，大小以能放入放大镜手柄为宜。在对称的地方也剪一个小孔，这样放大镜就可以被架在饮料瓶上了，而且还可以根据角度多剪几个小孔。当需要剪指甲或者需要用放大镜的时候，就可以轻松使用支架固定放大镜，使生活更便捷。

台灯增亮小窍门

想要台灯增亮，难道只有换瓦数更大的灯泡一个方法吗？

其实锡箔纸就可以又省钱又省电的解决这个烦恼。

将锡箔纸剪成跟灯罩差不多大小，用双面胶贴在灯罩内，然后再把灯泡装好即可。再打开开关，锡箔纸可以反射灯光，亮度就自然而然的增加了，而且锡箔纸非常耐高温，可以放心使用。

修复皮包刮痕小窍门

昂贵的皮包被刮坏了一定很心疼，如果去专门的皮具店处理刮痕即要花大笔的钱又浪费时间。其实不用很费力就可以巧妙处理这个麻烦，只要找到跟皮包颜色相同的蜡笔。

用蜡笔涂在皮包磨损的部位，反复涂擦，让蜡渗透皮质中。只需一小会儿，磨损或者刮伤的痕迹就看不到了，太方便了！

解酒小窍门

蜂蜜解酒法。饮酒后喝一杯兑好的蜂蜜水，可以有效缓解头痛头晕。

食醋解酒法。直接口服适量陈醋，也可以兑水喝，可以缓解酒后症状。

生吃青橄榄，或者泡水服用。

饮酒后服用1大杯白萝卜汁或者荸荠。

饮烈性酒醉的话，可以服用苏打水。

饮啤酒前加一些细盐，可以有效防醉。

小苏打使用小窍门

清洁难洗的墙纸，可以用小苏打加水调成糊状擦拭，污垢很快就能被擦洗干净。

洗澡的时候加点小苏打，可以滋润皮肤。

小苏打有漂白功能，清洁白色家具或者白袜子都很有效。

给宠物狗狗洗澡时加小苏打，可以使皮毛更柔软、有光泽。

清洗油污油垢可以用小苏打溶液。

撒一点小苏打在洗碗机或其他封闭器具中，可以保持气味清新。

螃蟹壳使用小窍门

在米箱里放几个洗干净晒干的螃蟹壳，可以防虫蚁。

螃蟹壳有药用价值，可以磨粉后加红糖煮水，可治疗贫血。

螃蟹壳磨粉后加辣椒粉撒在房屋角落，可以驱虫。

螃蟹壳磨粉后可以当饲料喂养家禽。

烧成灰的螃蟹壳加芝麻油调和，对治疗冻疮很有效果，尤其是已溃冻疮，每日1次涂抹。

巧制酸奶面膜精华露

过期的酸奶就要扔掉吗？当然不，怎么能错过酸奶带来的美肤体验呢？准备好湿纸巾和小碗，以及一瓶酸奶（可过期），就可以开始自制酸奶面膜了。

首先将湿纸巾抻薄，覆盖在干净的小碗上。然后将酸奶倒在湿纸巾上。一晚上过后纸巾上面的是可以敷脸的面膜，而碗里的则是精华露。现在就可以将面膜涂在脸上。大概15分钟左右，面膜会呈现半透明状，这时就可以把脸洗净了。

另外，在敷脸前最好测试一下皮肤会不会对酸奶过敏，可以先在手腕涂抹一点观察效果没有不良反应的话。就可以放心大胆的敷脸了。

自制酸奶小窍门

喝惯了超市买的酸奶，偶尔自制一下也是别有风味。当然如果能长期自制下去，还能节省不少开销。

将鲜牛奶加热到35℃，倒入玻璃容器中。加酸奶进去搅拌，鲜牛奶和酸奶的比例大约是4：1。然后封好盖子放在比较暖和的地方发酵。大概10小时左右就做好了。

如果想让酸奶口味更多。口感更好，可以适当加一些水果或糖。

家庭制果酱小窍门

这里以草莓酱的做法为例，教大家自制草莓酱。

首先将草莓剁碎，制成草莓泥。然后加入与草莓泥等量的白糖，再加一勺白醋，搅拌均匀。把搅拌好的草莓泥放进微波炉里加热3分钟。拿出来后就是草莓酱了，如果水太多还可以加热一小会儿。

如果没有微波炉，可以用锅子熬煮，不过要小火，不停搅拌，直到感觉果酱黏稠。

其他水果也可以按照这个程序制作成美味可口的果酱。

自制耗油甜酱小窍门

准备的材料有：甜面酱、蚝油、 小葱、 料酒、 白糖。

用香葱爆锅，再加甜面酱翻炒。放入料酒和白糖，加半碗水煮开后，加入适量蚝油再用大火煮开，然后起锅。

自制的蚝油甜酱要比外卖的可口得多哦！

煮蛋小窍门

有的人喜欢吃完全煮熟的鸡蛋，而有的人喜欢吃半熟的。怎么兼得这两种口味呢？

在煮蛋的时候，将鸡蛋分开煮就可以了。用一个微波炉饭盒盛好要煮半熟的鸡蛋，放在煮鸡蛋的锅中央，里面都放入适量的水。

大约10分钟左右，两种口味不同的鸡蛋就煮好了。

同样的方法还使用于煮土豆、红薯、芋头等，以满足家人不同的需要。

自制鱼肉松小窍门

鱼可以用普通炖法烹制，烧熟后取出鱼身，剔除鱼刺。至于一些小刺，暂时可以忽略不管。热锅的时候，先用姜擦一遍锅的话，可以保证肉松的味道更鲜美。锅热后倒入食用油，油热后把鱼肉倒进锅里小火翻炒，这个时候就可以在锅里放调味料了，记得加入适量的醋可以软化鱼肉中的小刺。直到把鱼肉中的水分炒干，呈颗粒状时即可出锅。

饭粥同锅做小窍门

古人云：鱼与熊掌不可兼得。但使用了小窍门后，米饭与粥却可以在同一个锅里同时煮出来，不得不说这是人们在长期摸索中累积出的生活小魔术。

跟平时煮饭一样，米淘洗干净放在锅里加水，然后取一个不锈钢杯子，在杯子里加入熬粥用的米，然后以水和米5：1的比例加水，再放入电饭锅内，就可以打开电饭锅开关煮饭了。

当米饭做熟的时候。粥也可以香喷喷的出锅了。

徒手剥栗子小窍门

怎样才能剥开栗子的同时，不浪费果肉呢？

不必翻箱倒柜找工具，只用双手就可以做到。

首先在栗子凸起的那一面找一个受力点，用拇指在受力点上横掐出一个小口，然后两手在小口两侧握紧，大拇指和食指使劲往里捏，栗子皮应声而破，并且完整无损伤，当然也不会浪费果肉了。

剥栗子皮小窍门

虽然上面介绍了徒手剥栗子的窍门，但是让栗子的皮更容易被徒手剥落。岂不是更加大快人心？因此，现在介绍三种让栗子皮易剥的小窍门。

方法一：把栗子放在微波炉里加热40秒，皮就变得非常好剥。

方法二：生栗子放在通风的地方干燥几天，就容易剥皮了。

方法三：在煮栗子的时候加一些盐，不仅能让栗子更美味，同时还可以更轻易的捏开栗子皮。

厨事小窍门

禽肉类在烹饪之前要用沸水去血，当撇净脏沫后。就可以随意烹制了。

想去鸭肉的腥味，可用炼制好的鸭油炒鸭肉，不仅能去除腥味，还可使肉质更鲜美。

猪肝、猪心里有秽气，放些面粉进去揉一下，可以去除。

烹饪泥鳅前将活泥鳅用清水泡上，滴入一些食用油或香油。可促使泥鳅排出体内赃物。

青菜上有小虫的话，先用盐水浸泡，可消毒除虫。

切鱼肉的菜刀用生姜擦拭，可去腥味。

化冻肉小窍门

没有微波炉的家庭，也可以快速解冻，只要用到这个小窍门。这里以冻肉为例，其他解冻食品也可以参照这个方法。

用保鲜膜包好冻肉，然后夹在两个金属盆盆底中间，通过金属导热快的原理，冻肉会比平时更快的解冻，一般来说20分钟左右就可以解冻，不妨试试。

清洁毛绒玩具小窍门

毛绒玩具很容易积存污垢，小朋友们每天抱着玩，非常不卫生，清洗的话又太麻烦，最主要是可能造成绒毛走形或褪色。如果用粗盐来清洗毛绒玩具，会达到意想不到的效果。

将要清洗的毛绒玩具放进大塑料袋，然后倒入粗盐，如果玩具比较脏，可以多放一些。系紧塑料袋后，来回晃动，使粗盐充分摩擦毛绒玩具，直到感觉玩具已经完全干净了为止。

用这个方法还可以清理很多不易洗的毛绒制品。如坐垫、毛绒护套等。

保温热水袋小窍门

天冷的时候，热水袋就是人们身边最省钱最环保的取暖工具，但很多人都觉得热水袋的水凉得太快，这里就介绍一种让热水袋更保温的小窍门。

在热水袋灌好水后，往水里加适量的细盐，再挤出空气封好，这样热水袋里的水浓度增加，凉得也慢了。

热水袋中的盐水变凉后，还可以重复加热使用。

巧煮破皮鸡蛋

不小心破皮的鸡蛋还能煮吗？

用老方法当然是不可能的，但是用了加盐的水去煮破皮鸡蛋就完全没问题了。把适量的盐放进冷水锅溶解，然后放入破皮鸡蛋煮8～10分钟，再拿出的鸡蛋除了裂缝，完好无损。

养护瓷器

瓷器和玻璃器皿很美观，但是使用的过程中稍有不小心就容易破碎，尤其是盛热汤的时候。一旦碎裂就再也不能用了。

将新买的瓷器或玻璃器皿在盐水里煮，大概15分钟左右将火熄灭，经过盐水煮过的瓷器或玻璃器皿就可以承受较高的温度了。

食盐疗疾小窍门

每天清晨喝1杯淡盐水，可以治疗大便不通。

演出前用淡盐水漱口漱喉，可以避免咽干嘶哑。

沙眼和结膜炎患者，可以每天用淡盐水洗眼睛，有治疗的功效。

用热盐水泡脚，可帮助缓解脚臭和脚气。

盐水可以起到为伤口消炎的作用。

牙痛患者每天用盐水漱口，可消炎止痛。

皮肤被晒伤后，等红肿消退，然后用手指蘸细盐揉搓伤处，可使半脱落的皮肤顺利脱落。

去血污防掉色

要清洗衣服上的血迹时，先用细盐轻轻揉搓，再用清水洗净，比普通洗法更容易；洗深色衣服，尤其是棉质衣服时，加一些食盐可以加强染色牢度，防止衣服褪色。

去异味

去除豆腐皮、豆腐干等豆制品的豆腥味，泡盐水可是最有效的方法；热剩饭的时候，加少量食盐可去除饭内异味。

甜食加盐更鲜美

很多人认为甜与咸是毫不相干的两种调味料，但是做甜食的时候加少量食盐，就可以让甜品味道更加甘美，不妨试一下。

解冻食物

在解冻肉类食品时，放再盐水里解冻速度更快，而且还能保留鲜美原味，做出来的菜格外好吃。

杀菌消毒

大家都知道，盐水有消毒清洁的作用，所以把买回来的水果和蔬菜放在盐水中浸泡片刻，可以杀死大部分细菌，起到除菌的作用。

巧除熨斗煳锈

不管是蒸汽熨斗还是电熨斗，永久了都容易产生煳锈，既不美观又影响功能。这个时候就轮到牙膏来帮助大家了。

把少量牙膏挤在有煳锈的地方，然后用干抹布轻轻擦拭，锈斑一会就不见了，熨斗也恢复光鲜照人的样子了。

同样的方法还适用于不锈钢器具和电磁炉上的锈斑。

银饰翻新

银质品最容易受到氧化而变得色泽暗淡，除了用专业的擦银布，日常使用的牙膏可以解决这个问题。

挤少量牙膏放在银饰上，轻轻用手指揉搓，在这个过程中就可以发现银饰在慢慢变亮。用牙膏清洁完毕后，一定记得要用清水洗净银饰，软布擦干，以便保养。

不光银质品，其他金属制品也可以这样处理。

巧除指甲油

洗甲水对指甲有害，爱美的女士还是尽量少用为好，但是指甲涂上去后，想弄掉该怎么办呢？这就需要在涂抹之前做一点小功课了。

除了皮肤外，指甲也是需要呼吸的，涂久了指甲油，指甲便没有了呼吸，极易变黄以及毫无光泽，原本健康的指甲也变得脆弱起来。要恢复指甲生机，应每隔一两天不涂指甲油，让指甲有充分呼吸的时间，还可以在涂指甲油之前和除去指甲油之后，涂上一层保养油。

在涂抹指甲油之前，先用普通胶水在指甲上涂满一层，稍等片刻，胶水干透之后就可以涂指甲油了。等指甲油干了之后，可以正常的洗衣做饭，不会因为涂抹了一层胶水就使得指甲油易脱落。当想要去除指甲油时，只要从指甲根部往上轻轻一揭。指甲油就整张撕下来了。

垫子巧防滑

铺在地面上的垫子或毯子总容易打滑，想要固定住它们的位置还需要动一番脑筋，这里介绍一个比较好用的小窍门。

首先把保鲜膜裁剪成小块，方便使用。然后将保鲜膜铺在地上，再把垫子铺在保鲜膜上，有了保鲜膜的摩擦力作用，垫子或毛毯就不会打滑了。

注意不要让保鲜膜从垫子四周露出来。

“保鲜”遥控器

爱护手机的人都会给手机屏幕或键盘贴上一层专业的保护膜，因为长时间使用会积攒很多污垢以及导致表面磨损老化。但是家中最频繁使用的遥控器也需要“保鲜”，因为上面最容易积攒灰尘、手印，时间久了还会影响遥控器的使用。虽然没有专业的遥控器保护膜，但可以用保鲜膜来包裹遥控器，因为保鲜膜的韧性非常好，所以不仅能完全的贴在遥控器上，而且手感也不错。使用起来很方便，便于经常更换新的保护膜，非常实惠简易。

凉床单

帮助节省晾衣空间，能用生活中力所能及的工具再好不过了。

锅屉经过一点巧妙的处理，就可以作为节省晾晒床单空间的工具，并且美观大方。

将干净的锅屉系上绳子，四角对称的穿两根绳子，使绳子交叉威“十”字形。交叉处要系牢，用S钩钩住。挂在晾衣绳上。洗好床单后，对折起来，绕锅屉一圈围好，用夹子夹在锅屉边上，就可以晾晒了。只用了一个锅屉的面积，就可以晾好大床单。

煎饺子巧省油

煎饺子需要不停往锅里添油。因为面会吸走锅内的油，所以煎饺子一般很油腻。不适合一些人群食用。不过锅屉可以帮助煎出不油腻且省油的饺子。在平底锅里放入少量食用油，用小火加热，然后放一点盐，以免热油迸溅。然后放入锅屉。两面都蘸上油，再把饺子放在锅屉上，就可以煎饺子了，注意要勤翻动饺子使之均匀受热。不一会儿，煎好的饺子就可以上桌了。

巧洗瓶子

先将蛋壳捏碎，用来清洗小口径的玻璃瓶，蛋壳越碎越好。

把碎蛋壳倒进瓶子里，然后加1／5温水。拧紧瓶盖，摇晃瓶子。使里面的碎蛋壳充分与瓶壁摩擦，直到瓶子里的脏东西都被碎蛋壳洗掉。倒出蛋壳，再用清水冲洗一遍，小口径瓶子就被碎蛋壳清洗干净了。

应急小漏斗

身边没有漏斗时，倒一些不易清洗的液体时，可以做做手工。自制一个小巧可爱的一次性漏斗。采用的原材料就是蛋壳。

将蛋壳一敲两半，里外都冲洗干净，再擦净蛋壳表面的水分。轻轻用牙签在蛋壳底部扎一个小洞，不要把蛋壳扎裂。然后根据需要的程度扩大小洞面积。简易一次性应急小漏斗就做好了。

加钙饭

蛋壳含有丰富的钙质，白白扔掉很可惜。

可以用微火烤蛋壳或用微波炉加热10秒。然后研磨成粉。米饭淘洗干净后，掺入蛋壳粉按平时方法煮饭，即成美味又有营养的加钙饭。

使油不变黑

炸过食物的油会略显发黑，用这样的油做菜显得非常不美观，也影响食欲。这个时候在油碗里放半个鸡蛋壳，使油中的碳分子都吸附在蛋壳上，油就不再发黑了。

浇　花

鸡蛋壳不仅可以食用，还可以做成肥料灌溉植物。

使用完鸡蛋后，将蛋壳捏成小块状泡在瓶子里。用泡蛋壳的水浇花，可以为花提供丰富的养分，使开花期延长，是非常天然的肥料。

巧做过滤网

准备1根15厘米长的铁丝，1只旧丝袜，就可以帮助卫生间和厨房的地漏不再堵塞。

首先。将铁丝按照地漏的打小围成一个圈，多余的地方拧成麻花状与圆圈呈90°直角，做成手柄样子，一个简易的过滤网支架就做好了。把旧丝袜套在铁丝圈上，多余的地方绕在手柄上，用胶带缠紧。把过滤网放在地漏上，就可以帮助阻挡脏东西，并且清洗起来很方便。

巧补破毛衣

如何把破损的毛衣补得让人看不出来，还真是一件不容易做到的事。普通的针线太粗又没有弹性，补出来的毛衣让人一眼就能看出来，非常尴尬。用旧丝袜来补就不会出现这个问题。

从旧丝袜里抽出丝线，然后穿在缝衣针上，正常补好毛衣洞。再用软毛小刷子轻轻刷补好的破洞和周围的细毛，使细毛把补过的地方挡住，而丝袜线又有弹性，这样就看不出补过的痕迹了。

擦玻璃妙招

丝袜的构造与其他普通抹布不同，不会产生细微的绒毛。因此在擦玻璃时也不会在玻璃上留下布料的纤维，不用每次用抹布擦完一遍后还要用纸再擦去纤维。所以用丝袜擦玻璃，不仅干净，也减少纸张的浪费，真是一举两得。

巧用吸尘器

吸尘器总是容易把一些过大的赃物也吸进去，造成卡壳，影响正常使用。把旧丝袜套在吸尘器吸口上，用橡皮筋固定。这样在清洁地面时。就不用担心会吸入小物件了。

做拖布掸子

把旧丝袜剪开，缝在一起绑在长棍上，一个简易的丝袜拖布就做好了。用丝袜做的拖布，使用起来又轻，擦地又干净，清洗也十分方便，而且还容易晾干。也可以用旧丝袜做一个小的除尘掸子。方法跟做拖布一样。干丝袜通过摩擦可以产生静电。除起尘来得心应手。

存食物

有些食物不适合放在冰箱里冷藏，而放在塑料袋里不通风，容易腐烂。可以用干净的旧长筒丝袜打结垂挂。比如苹果，首先将苹果放入丝袜中打结固定，每放一个打一个绳结，然后挂在通风的地方，想吃苹果了。只要一个一个剪下即可。

食醋美容小窍门

洗头发时，在水盆里加1小勺白醋漂洗头发，再用清水冲洗，可以使干枯头发变得光滑柔润。

洗脸时，在水中加食醋，日久可使皮肤变得白皙光滑；将醋与甘油按5：1的比例混合涂抹面部，日久可使皮肤皱纹减少。

疲劳时，在泡澡水或者泡脚水中加少量白醋，可以使肌肉放松，皮肤更光滑。

醋与蜂蜜按2：1的比例调和，每日清晨服用2勺，可减肥。

把白术放在香醋里浸泡数日后，每次洗脸可以用白术擦拭面部，可使淡化雀斑、黑斑。

食醋烹饪小窍门

烹饪一些比较坚硬的肉或野味禽类肉时，加入适量食醋，可以使肉容易炖烂变软，并且有利于消化。

做凉拌菜时，加些醋既可调味又能促进食欲，醋的强大杀菌能力还可以帮助预防肠道传染病。

在烧鱼、虾和羊肉时，加醋可以去除腥膻味。

尊醋酸有中和辣椒碱的功效，因此菜肴太辣的话，可以放些醋中和辣味。醋也可以中和苦味。

削过皮的土豆放在加醋的水中，可以防止土豆变黑。

清洗衣物

淘米水除了浇花，还有更多的用途和功能。尤其是清洁能力首屈一指。白色衣物在淘米水中浸泡10分钟后，再用肥皂清洗，能使衣服洁白一新；毛巾如果沾上了水果汁、汗渍等，会有异味，并且变硬。把它浸泡在淘米水中蒸煮十几分钟，就会变得又白又软。

煮沙锅

新买来的沙锅第一次使用前，先用淘米水刷洗几遍。再装上淘米水在火上烧30分钟，这样处理的沙锅不会渗水，因为淘米水中的淀粉堵塞了沙锅的微细孔隙。

处理肥皂头小窍门

肥皂头非常不方便使用。但可以利用肥皂加水加热后可溶化这个特性来继续使用肥皂头。

首先把肥皂头加水煮到发软，不待溶化立刻捞出，等稍凉后，用手搓成方便使用的形状即可。用这种方法可以反复使用肥皂头，就不会造成浪费了。

去污小窍门

锅底的煤烟垢最难除去，如果使用之前在锅底涂上一层肥皂，用后再加以清洗，就可以减少锅底煤烟的积垢，再清洗的时候也方便。

肥皂是碱性的，对皮肤的清洁效果比沐浴液要好，不过。打好肥皂后要立即冲洗为好。

润滑小窍门

手表金属壳很容易被汗液侵蚀，涂上一层肥皂后，用布擦净。可以起到预防的作用。

在家中用钢锯锯金属材料时，可先把肥皂水涂于锯条上，可以节省力气，而且锯条不易折断。

要物品套上橡胶护套或塑料护套时，都很费劲。可以在把手处或橡胶套内。用肥皂蘸水涂一下。即可起到润滑作用，套入时比较省力。

在硬木上钉摁钉非常费力。如果在钉入前先把摁钉涂上肥皂。就能够比较省力的将摁钉摁入木头中了。

在新拉链上涂抹一点肥皂，可以使拉链更顺畅。

治疗小窍门

当误吃有毒食物、药物中毒时，在没就医之前，可先服肥皂水进行急救。成人要服300～500克。小孩要服100～200克。以便及时把毒物呕吐或排泄出来，减轻中毒程度。

被虫蚊叮咬后，皮肤会红肿痒痛，可涂抹些肥皂水于患处，即可减轻痒痛。

防霉气味

肥皂有其天然的清洁功能和香气，利用这个特性，可以帮助人们防止霉气味熏染衣物。可以在家中的抽屉、衣柜、衣箱、壁橱等家具中放一块香皂，难闻的霉味就不会产生了。香皂可以常时期放在里面，也不会过期损坏，比起香水等香料，更加实惠便捷。

烹饪小窍门

在烹调脂肪较多的肉或鱼时。加上适量啤酒烹制能使鱼、肉更加香嫩上口。

做红烧牛肉时用啤酒代替水，焖出来的牛肉肉质更鲜美、香气扑鼻。

用啤酒炖鱼，在炖制时啤酒和鱼能产生酶化反应，这样炖出的鱼味道更佳。

做凉拌菜时用啤酒取代开水，将蔬菜浸在啤酒中，煮沸即可关火捞出，冷却后拌出的凉菜吃起来美味可口。

用啤酒加淀粉勾芡，炒出的肉片会格外鲜嫩。

拌饺子馅时适量放点啤酒，煮出来的水饺馅更鲜嫩、更好吃。

做面点小窍门

把做面包的牛奶替换成啤酒。可以使面包烤后有肉的香味。

制作葱花饼时在面中适量加些啤酒，烙出来的小饼既脆且香、风味十足。

啤酒饮料

把包装完好的啤酒和茶水放入冰箱冰镇，饮用时将啤酒和茶水兑在一起，口感适宜，是消暑解渴的良好饮品。

将煮好的黑咖啡加糖，按1：3的比例掺进啤酒里，苦中含着香甜，具有提神开胃之功效。

先倒大半杯啤酒，再放入一个冰淇淋。就做成了啤酒冰淇淋。泡沫丰富，口感舒爽，是清凉退热的解暑良方。

将适量碎冰块放入杯内，然后慢慢注入啤酒、汽水各半，搅拌均匀即可，喝起来沁脾甘冽。

清洁小窍门

用毛巾蘸啤酒擦拭冰箱里外，不仅可使冰箱显得干净清爽、非常光亮，而且还可起到杀菌消毒的作用；用软布或软毛刷蘸啤酒擦拭观赏植物的叶片，会使本来就有光泽的叶子再增添光亮，更为赏心悦目。

剩啤酒多功能

剩啤酒倒进花盆里，是一种极有营养的化肥，可促使花盆里的花生长得更加茂盛。

将2小杯剩啤酒加水稀释，把衣服放在里面浸洗，不仅会使衣物变得柔软，而且还会使一些易褪色的衣物如蓝、黑等深色棉布衣物有明显的复色效果。

将剩啤酒适量地掺入清水里洗头发，会使头发变得柔顺光亮，且起到一定的护发效果；将适量的剩啤酒均匀涂抹在头发上，具有明显的定型效果，功效堪比定型发胶。

治疗小窍门

患有气管炎、肺气肿的人，早晚各喝1口香油，咳嗽症状能明显减轻。如果能够天天喝，对治疗咳嗽有奇效。

香油还有保护血管的功用。香油中含有40%左右的亚油酸、棕榈酸等不饱和脂肪酸，容易被人体分解吸收和利用，以促进胆固醇的代谢，因此有助于消除动脉血管壁上的沉积物。

习惯性便秘患者，早晚空腹喝1口香油，能润肠通便。

慢性鼻炎患者，用消毒棉球蘸取香油涂于鼻腔患处，有治疗奇效。

患有牙周炎、口臭、扁桃体炎、牙龈出血时，每天含半匙芝麻油可减轻症状。

导出误食的异物

利用其润滑属性。当小孩或大人误吞入鱼刺、鸡骨、果核等卡住食道的异物时。喝一口香油能使异物顺利滑过食道，减少对食道黏膜的伤害。

误服强酸、强碱自救

香油是食道黏膜的理想保护剂，既可以增加润滑效果，还可以保护食道。误服强碱、强酸或热烫食物后，可以立即喝一口香油，进行自我急救。也利于下一步的医院治疗。

使嗓子圆润清亮

常喝香油能增强声带弹性，使声门张合灵活有力。不仅对声音嘶哑、慢性咽喉炎有良好的恢复作用，而且还适用于播音员、教师、演员等长期疲劳使用声带的群体。需要用嗓前喝1口香油，能使声音更圆润有力。

加热治感冒

当感冒时，可以将1小杯红葡萄酒在火上加热。打1只鸡蛋倒在酒里，然后用筷子或汤勺搅一下即停止加热，待晾温后便可饮用。德国人经常用这种方法治疗感冒，称这种饮料为“鸡蛋酒”。

避免水味变劣

当外出旅游时。怕装在封闭水壶中的水产生特殊水臭味。只要预先在水壶中加1小匙红葡萄酒，就能避免水变味。

美容小窍门

自己也可以制作美容又健康的红酒面膜。把葡萄酒倒在买来的面膜纸上，每周敷1～2次。每次10分钟。

利用葡萄酒中含有的超强抗氧化剂，中和身体所产生的自由基，就可以保护细胞和器官免受氧化，令肌肤恢复美白光泽。红葡萄酒提炼的氧化剂活性特别高。其抗氧化功能比由葡萄直接提炼要高的多。作为女性朋友，如果坚持每天喝2杯葡萄酒，会感觉青春焕发，起到美容保健的作用。

做肥料

冲泡过的茶叶仍含有部分无机盐、碳水化合物等养分，把残茶埋在花圃或花盆里。能帮助花草的发育与繁殖，是非常有营养的花肥。

清洗小窍门

丝质品的衣服不能用化学清洁剂清洗。除了专用的丝质清洗剂。如果将泡过的茶叶，用来煮水洗涤丝质的衣服，也能保持衣物原来的色泽。茶叶不仅可以使洗过的丝质衣服光亮如新，就是用来洗尼龙纤维的衣服，也有同样的效果。

护　发

茶水有强大的清洁效力，所以洗过头发之后，再用茶水漂洗一下，可以使头发乌黑柔软，富有光泽。而且茶水不含化学剂，不会伤到头发和皮肤。

治疗小窍门

茶有强烈的收敛气味作用，所以将茶叶含在嘴里或常用浓茶漱口，可消除口臭。如果不擅饮茶。可将茶叶泡过之后，再含在嘴里，可减少苦涩的滋味，也有一定的效果。

绿茶里含有多量的单宁酸。具有强烈的杀菌作用，尤其对致脚气的丝状菌特别有效。所以，患脚气的人，每晚将绿茶煮成浓汁来洗脚，日久便会痊愈。

将用过的茶叶摊在木板上晒干，日积月累积存下来，可以用作枕芯。做好的茶叶枕可以清神醒脑，增进思维能力，而且茶性属凉，更能清神醒脑。

将用过的茶叶晒干，在夏季的黄昏，点燃起来，可以驱除蚊虫，而且绝对对人体无害，和蚊香有相同的效果。

喉头发炎、声音嘶哑，可能是感冒。但在就医之前，用冰糖泡浓茶喝上几大杯，立刻会觉得口腔清爽，痛苦也减少很多。以前农村里将它当作偏方治病。

吸湿小窍门

把白糖放入热锅中翻炒一下。除去白糖里的水分，再装入纸袋。放在家中潮湿的柜子里，可以吸收潮气。

治疗伤痕

用少量白糖揉擦皮肤肿包或擦伤处，可以使红肿加速消失，并且不留伤痕。

延长花期

买来的鲜花立即养在花瓶里，可以存活数天。不过里面加1勺白糖，就可以为鲜花的根茎提供营养，使花期得到延长。

干海味储存小窍门

海带、海虾、干鱼等海味，收藏不好容易发霉变质。如在收藏之前将海味烘干，剥好蒜瓣铺在坛子下面。等海味凉后，放入坛内，严封坛口。就能保存较久。

酸奶、奶油储存小窍门

家里存放的奶油由于时间过长而变味。用下述方法可以去掉异味使之更新。即取一杯酸奶放进奶油里，然后放在大火上煮几分钟，奶油的味道就鲜香如初。

咸肉、咸鱼储存小窍门

在咸肉、咸鱼上撒些丁香、花椒、生姜片、大豆粉或玉米粉，可防变味。把咸肉、咸鱼埋在米糠中也有同样的效果。

葡萄酒储存小窍门

储存葡萄酒最重要的是要找一个适当的场所。在专业酒窖中，温度需控制在10℃～14℃，湿度维持在70%。而在一般家庭中，先将酒封存在具有隔热、隔光效果的瓦楞纸箱或保丽龙箱内，再放置于阴凉通风且温度变化不大的地方，也可保存较长时间。

一般来说，白葡萄酒在出厂6个月内，红葡萄酒在2年内喝完。

除保存的地点需注意外，摆放酒瓶的方式也需注意。葡萄酒一定要横放，这样不但有助于酒渣的沉淀，软木塞也能受到酒液的润泽，保持一定的湿度，将瓶口紧实地塞住。

螃蟹储存小窍门

首先将新鲜螃蟹清洗干净，然后将螃蟹放入冷水锅里，加入喜爱的作料煮熟，开锅后。需要继续用小火煮10分钟。待螃蟹阴凉后，连同汤一起放到冰箱冷冻起来。经过这样处理储存的螃蟹，口感鲜美，想吃的时候，从冰箱里取出，用小火煮开就可以了。

碳酸饮料储存小窍门

碳酸类饮料如可乐、雪碧、健力宝等瓶装饮料，如果一次喝不完的话，可以从瓶底开始往上捏，直到饮料瓶里的空气大部分都被挤出去。然后用保鲜膜覆盖瓶口，再拧上盖子。这样封好的饮料放在冰箱里冷藏，可以保存很长时间都不跑气。

除白糖、红糖结块小窍门

白糖或红糖放的时间长了，会出现硬结现象。这时，可在装糖的容器上蒙一块湿布，以拧不出水为度。或将容器放在比较湿的地方，一会儿板结的硬块便可自然松散开来。

白糖放在瓶子里后结块，可在装糖容器内放进一个梨核或几块苹果，盖到第2天，结块就松开了。然后将苹果块取出。

红糖结块后，只要在红糖内放几个橄榄。红糖即会松散。

去淡水鱼腥味小窍门

淡水鱼土腥味很重，烹饪前要设法去除，具体做法是将淡水鱼刨肚洗净后，放进冷水中再往水中放入少量的醋和胡椒粉泡约30分钟。下锅烧鱼时。作料中再加点醋和米酒。土腥味儿就没有了。

对虾清洗保鲜小窍门

对虾营养丰富，味道鲜美，但若洗刷不得法，则鲜味大减。先将虾体洗干净，然后再剥去虾的外皮，取出沙肠。不能先剥皮后洗涤，否则，就会使部分虾黄、虾脑被水冲掉。减少鲜味了。

挤虾仁小窍门

虾仁比虾的口感更好，吃起来也更省事。取虾仁，一般要用挤的方法，体形稍大的用剥的方法。挤法是，在挤虾仁之前，用少许明矾化水，将虾浸泡一会儿摘去头后，用左手捏住虾的尾部，右手自尾部到背颈处挤出虾肉。剥的方法是，把头尾摘掉后。从腹部开口将外壳剥开，取出虾肉。这种方法。能保持虾肉完整。

洗螃蟹小窍门

螃蟹的污物比较多，因此清洗技巧很重要。先将螃蟹浸泡在淡盐水中使其吐净污物。然后用手捏住其背壳，使其悬空接近盆边，双螯恰好能夹住盆边。用刷子刷净其全身，再捏住蟹壳，扳住双螯，将蟹脐翻开，由脐根部向脐尖处挤压脐盖中央的黑线，将粪挤出，最后用清水冲净即可。

剥鸡蛋壳小窍门

将煮熟的鸡蛋捞出来放进保鲜盒里，然后倒入凉开水，直到水面没过鸡蛋，盖上盒盖。双手拿起盒子，开始快速左右摇晃，能听到鸡蛋在里面互相碰撞的声音为准。大概晃10秒左右。这时打开盖子，就可以看到表壳碎裂的鸡蛋，轻轻用手一剥，洁白的鸡蛋就从壳里滑出来了。

剥蒜皮小窍门

一般来说，炒菜或者做蒜泥的大蒜，可以将带皮的大蒜放在案板上，用菜刀拍几下，大蒜拍扁后。蒜皮也随之破裂，可以很轻易地将大蒜剥好。但是如果需要剥出完整的蒜瓣，就需要使用下面的小窍门了。

如果量少的话，可以把蒜瓣放在开水中泡一两个小时，就能轻松去皮；如果量多的话，不妨将蒜瓣放在塑料袋里，捏紧袋口后用力往地面上摔。借助蒜瓣之间摩擦的力量。蒜皮就可以脱落了。注意不要太用力哦，否则蒜也摔碎了。

剥西红柿小窍门

众所周知，西红柿无论生吃还是烹饪，都需要剥皮，这里介绍一个最方便简洁实用的方法给大家。

西红柿洗净后，用勺子稍用力刮一遍表皮，注意不要把皮刮破。在刮的过程中，力道以刚好让果肉与皮分离为好。然后将西红柿顶端割一个十字小口，轻轻一撕，大块的西红柿皮就被撕掉了。比起其他加热的方法，这种用勺子刮一下就可以剥开的方法真是非常便捷。

去鱿鱼皮小窍门

鱿鱼身上的黑皮是不能吃的，因此怎样快速彻底地去除鱿鱼皮是烹饪鱿鱼的关键。把鱿鱼浸泡在水醋混合液中，1碗水大约100克醋。3分钟后捞出鱿鱼，用小刀在鱿鱼背部中间划一个“十”字，然后一手捏着鱿鱼的三角头，一手扯住破皮的一角向下拉。其他部分都按这个程序处理，只需要一会儿，鱿鱼上的黑皮就被干干净净的剥下来了。

切面包不掉渣小窍门

首先要加热切面包的刀，放在煤气炉上小火加热20秒左右，然后用加热好的刀切面包，会发现面包片片完整。而案板上也没有面包渣了。

同样的方法还适用于馒头、窝头等食物。

切洋葱小窍门

现代人已经很少使用蜡烛了，但是蜡烛依然有它神奇的用途，比如用在切洋葱上。

将两支蜡烛相隔10厘米放在案板两端中间放上要切的洋葱。当蜡烛燃烧半分钟之后就可以开始切洋葱了。经过蜡烛加热后的案板上空，洋葱的刺激性气体被风吹走，于是眼睛也不会因为切洋葱而“泪流满面”了。

削皮后苹果储存小窍门

削了皮的苹果放一段时间后，就像铁会生锈一样，表皮会被空气氧化从而变成茶色。影响美观以及口感。想使苹果不“生锈”的话。先用温水将苹果揉搓洗净，然后把半勺盐均匀地涂抹在苹果表皮上，揉搓1分钟左右，然后再把苹果冲洗干净。这样处理后的苹果再削皮，就算长时间放置在空气中，也不会变成茶色的“生锈”苹果了。

洗葡萄小窍门

葡萄上的白霜非常难洗，而且都是有害的灰尘和农药残留物，这个时候，洗洁精或者盐水泡都很难清洗干净葡萄，而淀粉就可以1显身手了。

根据葡萄的量，在水中加入1勺淀粉。搅拌均匀。将葡萄放入来回漂洗，直到淀粉水变浑浊，葡萄就洗干净了。再用清水冲洗下葡萄，就可以完全放心的食用美味可口的葡萄了。

发海参小窍门

海参的营养非常丰富，味道也鲜美，但涨发比较费时费力，有一定的窍门在里边。

先把干海参用冷水浸泡24小时，剖开肚子取出内脏洗净，再放入装有开水的暖水瓶内，盖紧瓶盖，发10小时左右。在这中间可倒出检查一次，挑出部分发透的嫩小海参。发好的海参，泡在冷水中备用。

最关键的是涨发海参不能碰着油与盐，包括所使用的器皿也不能碰着油、盐。因为遇油易腐烂，遇盐则不易发透。

发鱼肚小窍门

将买来的鱼肚放入微波炉里加热4～5分钟，在加热的过程中。好的鱼肚就会散发出特有的香气，从微波炉的窗口，能看到鱼肚在里面慢慢的膨胀。待加热好后。一般鱼肚的体积会膨胀到3倍左右。放入盛满清水的盆中，这时鱼肚会漂浮在水面上，不要紧，可以用普通的瓷盘盖在鱼肚上，鱼肚就可以完全沉在水底发胀。一天以后，就能吃到美味又有韧性的鱼肚了。

发鱼翅小窍门

首先要用开水浸泡。回软时用刀子刮去皮上的沙子。反复刮，直至沙净为止。然后把干净的鱼翅放入冷水锅加热，水开后离火。待水凉后取出鱼翅脱去骨，再入冷水锅，加少许碱开锅后文火煮1小时左右，待用手掐得动，有弹性时出锅。换水漂洗几次，去尽碱味便可以烹制。应根据鱼翅老嫩、厚薄、咸淡不同，在煮、焖、浸、漂等过程中，时间的长短、火力的大小都要具体掌握，有所区别。

发鲍鱼小窍门

先将鲍鱼入锅内加水烧开，使鲍鱼回软待水冷却后取出鲍鱼，用温水反复冲洗，直至洗净，再用原来煮过鲍鱼之水煲10小时左右即可。

制发前先用温水将鲍鱼泡6～8小时，然后用刷子刷洗至发白，再用清水投洗后，将鲍鱼放在沙锅内，加鸡骨、葱、姜、黄酒、清水用微火焖3～5小时即可。

烹饪肉类小窍门

炒肉鲜嫩的窍门。炒肉丝、肉片时，要边翻炒边淋入少量的水，以减少这些食物内水分渗出的损失，保持质地鲜嫩。

炸猪排不缩的窍门。炸猪排前应在有筋处切三个切口，炸起来就不会缩了。

使肉嫩小窍门

山楂法。煮老牛肉时，加几个山楂（或山楂片），肉易烂，质不老。

小苏打法。切好的牛肉片，放入5%～10%浓度的小苏打水溶液中浸一下，捞出沥干，10分钟后用急火炒至仅熟，能使牛肉纤维疏松，肉质嫩滑。

啤酒淀粉法。切好的肉片，用淀粉加啤酒调糊挂浆后。炒出来的肉片格外鲜嫩，风味特佳。

鸡蛋清法。在肉片、肉丝、肉丁中加入适量的鸡蛋清。搅匀，静置15～20分钟，可使肉嫩味美。

盐水处理法。对冻肉，可用高浓度的食盐水解冻，成菜后肉质格外爽嫩。

烹制肉皮小窍门

在日常生活中，猪肉皮往往被弃之不用，其实，肉皮也有不少精美吃法：

肉馅。将肉皮煮熟、剁碎，加入切碎的蔬菜、调料等，就成为肉皮馅。用来包饺子、馄饨、包子等，其味与猪肉不相上下。

肉皮冻。把洗净的肉皮切成小块，加入盐、酱油、花椒等调料用水煮，离火冷却后即咸肉皮冻。夏天气温高。可加适量面粉促使其凝固。

肉皮酱。把肉皮煮熟后切成丁，与黄豆、辣椒、豆瓣酱等一起烩炒，即成可口开胃的肉皮酱。

卤肉皮。将猪肉皮放进卤汤里卤煮，卤熟后切成条丝，用来炒芹菜等小菜，道特别好。

炒腰花小窍门

腰花若烹制不当会又硬又腥，以下方法可使腰花滑嫩鲜香：

先用花椒一撮放入碗内，冲入开水半碗。10分钟后捞出花椒，待花椒水凉后，把刀工处理过的腰花、腰丝或腰片放入花椒水中浸泡3～5分钟，然后沥出花椒水，再用清水淘净便可烹制。经过花椒水浸泡的腰子，烹炒过头而不老。也不会溢出血水。

先将切好的腰子用醋涂抹一遍，然后再用水泡一会儿，待腰子发白即可烹制。用此法炒熟的腰子无腥味。而且腰花大、口感好。

腰花切好后，加少许白糖，用水浸泡10分钟，腰花会发大，无血水，炒熟后洁白爽口。

烹饪羊肉菜肴小窍门

羊肉做不好就有腥膻味。如果烹调方法得当，使用的调料合适，就会去掉腥味。

将1只萝卜钻些孔，入锅与羊肉同煮；在锅中放几粒绿豆，可除去腥膻味。将羊肉用清水白煮，吃时加蒜及辣椒少许，膻气也可减少。

烧、煮羊肉时，加入一定量的咖喱粉，也可除膻气。一般500克羊肉放半包或1／3包咖喱粉。

啤酒炒牛肉小窍门

为了使牛肉鲜嫩快熟，炒前先用啤酒将面粉调稀，淋在牛肉片上，拌匀后腌30分钟，啤酒中的酶能使牛肉中的一些蛋白质分解，可增加牛肉的鲜嫩程度。

炖骨头汤小窍门

将脊骨剁成适当段放入清水浸泡30分钟后，洗掉血水，待沥去水分，把骨头放入开水锅内烧开。将血沫撇去捞出骨头，用清水再洗干净放入锅内，一次加足冷水，适量加入葱、姜、蒜、料酒，先用旺火烧开。待10～15分钟再滗去污沫，改用小火焖煮30分钟～1小时。煨烂后，去掉葱姜及浮油，加适量食盐、少许味精，溶匀就可盛入器皿内，再撒上蒜花、葱花或蒜泥食用。这样煨出来的骨头汤，其肉质软嫩，汤色洁白，味道鲜美。

煮肉防营养流失小窍门

煮肉应先清洗干净，慢火炖煮，这样才能保持营养，味道更美。但要注意下锅时切勿加盐及酱油，因为这样会使纤维收缩。肉会变得粗糙，待肉将要煮熟时，再加盐等。

烹饪糖醋排骨小窍门

在制作糖醋排骨时，先要腌渍透，起码需3～4个小时；过油时需要用清油，这样可使排骨炸后色泽不致灰暗；另外锅中汤将尽时需要不断翻锅。改成小火，因为这时糖汁已经变成黏浆，稍不小心会将排骨烧糊。在不断翻锅的过程中，糖汁会越来越稠，待锅底完全没有糖汁时就做成了。

烹饪肥猪肉小窍门

肥猪肉肥甘厚腻，一般人都不愿意吃。但用以下方法烹制，味道会大不相同。

把肥肉切成薄片，加调料后炖在锅里。再按500克猪肉1块腐乳的比例。将豆腐乳放在碗里，加适量清水，搅成糊状。等肥猪肉八九成熟时倒入锅里，再炖3～5分钟即起锅，既可除腻又增美味。

烹制较肥的肉时，在炝锅时可加少许啤酒，不仅能帮助脂肪溶解，还能产生脂化反应，使菜肴香而不腻。

烹饪兔肉小窍门

兔肉营养价值高，不肥腻，是理想的保健食品，要想使兔肉做得美味可口，应按照以下方法：

烹调前必须用凉水洗净。最好浸泡1夜，除掉淤血，直至水清。

宰好的兔子应将尾部的生殖器官、排泄器官及各种腺体用刀割净，以避免有骚臭气味。同时，须将整条脊骨（由颈椎骨至尾椎骨）用刀起出，方可制作，也可剁成块状炖煮。

兔肉瘦肉多，肥肉少，烹制时应多加些油，最好用猪油或与猪肉炖制，才能好吃。

炒兔肉丝应先用鸡蛋清拌过再炒，炒出的肉丝滑嫩可口，颜色洁白。

烹饪蛋类菜肴小窍门

炒鸡蛋、鸭蛋时，加几滴白酒或醋炒出来的蛋色泽鲜嫩，且松香可口，并有海鲜味道。

煮蛋时在水里加点醋和盐，可防止蛋壳裂开。

切蛋时，用快刀在热水中浸一下再切，切出的蛋黄很整齐。

炒鸡蛋先放葱花好。先将葱花放在油锅内煸炒之后，再往锅内倒入已调好味的蛋液，翻炒几下即可出锅，这样炒出的蛋鲜香滑嫩。

煎荷包蛋时，在蛋的四周洒几滴热水，煎出来的蛋特别鲜嫩。

煮茶叶蛋小窍门

先将蛋洗净。入锅煮至断生，取出浸入冷水中片刻。可以使蛋壳不与蛋粘连。然后，将蛋壳轻轻击碎放入大沙锅中，再加进适量的桂皮、八角、小茴香、酱油、盐、味精、糖、酒、水和红茶叶末或粗茶，每500克蛋放茶叶末10～15克，用纱布包扎好同煨1～2小时后，再浸1～3天，使茶叶、酱油等调味品渗透蛋内。食用时再煨热，蛋呈棕黑色，香味四溢，美味可口。

吃咸鸭蛋小窍门

鸳鸯蛋。咸鸭蛋和鲜鸡蛋等量，打碎调匀（咸鸭蛋的蛋黄可弄成小块），然后用油在锅里炒，炒时火要旺，蛋炒得越嫩越好。吃时用吃蟹的调味料蘸着吃，颇有蟹味。

文武蛋。取生鸡蛋5个、生咸鸭蛋2个打散，将猪板油切成丁，青葱切成末，一并放入蛋液内，加味精、糖调匀，放入锅中放水蒸熟。现蒸现吃，葱香扑鼻，风味别具一格。

赛蟹蛋。将煮熟的咸鸭蛋一头敲碎，在蛋白、蛋黄上用竹筷戳几个洞，放入少许醋，再取一些味精少许温水调匀后倒入。吃起来另有风味，尤其是蛋白。鲜嫩无比。

清炖清蒸鸡小窍门

做清炖鸡时，用纱布袋装一些大米粒放入锅内一起炖，能使鸡肉的味道更鲜美。

做清蒸鸡时，可先将鸡冲洗干净，放入20%～25%浓度的啤酒水中腌浸10—15分针然后取出蒸熟，用此方法做出的鸡格外鲜美嫩滑。

熏鸡小窍门

制熏鸡时，可用茶叶、红糖和米生烟来熏，反复翻转鸡身，各处都要熏得均匀，不仅卫生杀菌、香味浓郁，而且更有一番滋味在里头，色彩也好看。

老鸡速烂小窍门

老鸡肉质粗硬，用一般方法烹制，既耗时，味道也不佳，现介绍几招速烂法：

老鸡在杀之前，先灌1汤匙食醋，然后再杀。煮时用文火慢炖，就会烂得快些。

先把鸡放在醋水溶液中浸泡上2小时再用文火煮，肉就会变嫩。

在煮鸡的锅里放1把黄豆与老鸡同煮可使鸡肉易烂。

炖老鸡时，放几粒凤仙花籽或3～4只山楂，可加快熟烂速度，省火省时。

烹饪螃蟹小窍门

“清蒸蟹”制法。下锅前，将蟹洗净，下锅时，放些中药紫苏或生姜、黄酒、微量食盐同煮，以避寒解腥。因为清蒸最能保持蟹的鲜味，所以是最正宗的做法。

“醉蟹”制法。用绍兴酒、食盐、花椒、生姜、橘皮等为作料，密封1星期后。即可取食。天气若热，可缩短至3天。上席时先将蟹切开，除去蟹脐（俗称蟹蓑衣）等秽物，略洗原卤，斩成小块而食，极为鲜美。

“面拖蟹”制法。将解洗净先一切为二，涂上溶糊的面粉，放入油锅中微炸后食用。这是以前的民间家常小菜，方便好吃。

生姜除腥小窍门

烹制鱼时如果过早地放入生姜，鱼体浸出液中的蛋白质会阻碍生姜的除腥作用。如果等到鱼中的蛋白质凝固了再添加生姜，就可以达到彻底去腥的目的。也就是说要先把鱼烹煮一会儿再放姜，去腥效果特别好。

吃生鱼片小窍门

吃生鱼片时，除了一些作料外，还有各类和生鱼片一起吃的菜，如紫菜和萝卜丝。如果用大片的紫菜。把生鱼片包起来吃，味道会更香更好吃。用这种方法吃生鱼片时。应该先把紫菜过一下冷水后摊在盘子上，等紫菜稍微软一点。再用来包生鱼片，这样既包得严，口感也好。

豆腐炒不碎小窍门

豆腐是种营养丰富的食物，有各式不同的烹法，但是烹调若不小心，常易煮碎，这样不但不好吃。也不好看。欲防止豆腐破碎，可先将豆腐浸于盐水中20～30分钟，如此就不易煮碎。

炸馒头片小窍门

馒头是很吸油的，炸馒头的时候好像放多少油都不够用，但是太油腻了又不好吃。这个时候用一点小窍门。就可以既省油又好吃。

首先把馒头切好，然后将馒头片在清水中蘸一下，再稍微控一下水，轻轻放入油锅里煎炸。这样炸馒头片，利用水油不相溶的原理，可以节省很多的油。而馒头的色泽还是金黄的。又酥又脆。

救夹生饭小窍门

夹生饭处理不好是很难下咽的，这个时候不要后悔，用筷子在夹生饭上扎一些小洞，然后将温水和白酒按1：1的比例兑好。均匀倒入锅里，再盖上饭锅继续煮一会。这样做的米饭不会有白酒的酒精味，熟得快，口感也不错。

炒青菜保持鲜绿小窍门

在烹炒绿色蔬菜时，往炒菜锅里滴入一些冰水，就可使菜炒熟后保持鲜绿。看上去颜色好看，而吃起来味道鲜美。注意，炒青菜要保持鲜绿，最好炒时不盖锅盖，酱油少放或不放为好，冰水要符合卫生条件。

烹饪菇菌类菜肴小窍门

鲜菌。除草菇要先飞水再煮外，其余菌类，包括鲜香菇、灵芝菇、金针菇等，均可以即炒。因为茵类在浸水后，会因素水过多而影响原味。若怕买回来的菇菌不干净，可以用湿布拭抹代替浸水，那样便可保持菌类的鲜味。

干菌。猴头菇、牛肝菌、茶树菇、松茸等干菌，可用水先漫软再飞水。接着便可用于煲汤或炒菜。